LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

The Rival Company warrants this product to be free from defects in materials or workmanship for one (1) year from date of original purchase. If you have a claim under this warranty please follow these procedures:

1) Within the first 45 days from date of original purchase, defective product should be returned to original place of purchase for replacement (with proof-of-purchase).

2) Within the first 12 months from date of purchase Rival® will repair or replace (at no charge) the defective product if it is delivered freight prepaid during that period to an authorized service station. To obtain warranty service contact our CUSTOMER SERVICE DEPARTMENT between 8:00 a.m. and 4:30 p.m. Central Standard Time, Monday through Friday (for prompt service have model number and sales receipt ready).

In U.S. call: 1-800-557-4825 In Canada call: 1-800-561-6478

Or, you may write to Rival's Service Division, 217 East 16th St., Sedalia, MO 65301. Proof of purchase is required when requesting warranty service - SAVE YOUR SALES RECEIPT. This warranty is extended only to the original purchaser and does not apply to commercial use, unreasonable use, or to damage to the product (not resulting from defect or malfunction) while in the possession of the consumer. The Rival® Company disclaims all responsibility for consequential, incidental, or commercial losses caused by the use of this product. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to

©1999, The Rival Company
Kansas City, MO 64131

Printed in China

4450/428-643

RIVAL

4450

Automatic Steamer and Rice Cooker

Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

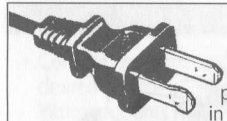
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use pot holders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Rival's Customer Service Department (see warranty).
7. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
12. To disconnect, remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into steamer.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

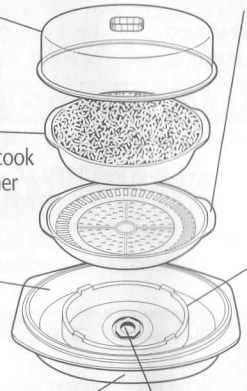
- This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.**
- No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.
- A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care; however, **the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of the steamer.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

KNOW YOUR STEAMER



HIGH-DOMED COVER
Provides a snug seal, yet allows ample food stacking to 3½".

RICE BOWL
Deep container is used to cook rice (8-cup capacity) or other dishes that have a sauce or use liquid.

OUTER WATER RESERVOIR
Liquid draining from cooked food will collect here. Because this area is not heated, food particles and liquids can not scorch.

STEAMER BASKET
A shallow container with slots allows excess water to drain away. Use to steam vegetables, fish, shellfish or other dishes without a sauce. Oval shape accommodates hard-to-fit foods.

INNER WATER RESERVOIR AND HEATING WELL
Water is heated and turns to steam which circulates around the food. The amount of water used determines the cooking time.

HEATING WELL

INDICATOR LIGHT
Glows when unit is operating. Goes out to indicate food is done. If the unit has turned off and is still plugged in, the indicator light and the steamer may begin to cycle on and off. Unplug after cooking.

HOW TO USE YOUR STEAMER/COOKER

1

Pour specified amount of water into inner water reservoir, covering heating well. See charts and recipes for amount required.

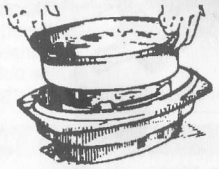
HOW TO USE STEAMER BASKET

2

Place vegetables, fish, or other foods without sauce or liquid, in basket.

HOW TO USE RICE BOWL

2

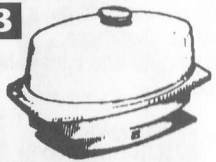


Place rice, or other foods with sauce or liquid, in bowl.

OR

NOTE: Steamer Basket and Rice Bowl can not be used at the same time.

3



Cover. Plug into 120V AC wall outlet. When water boils dry, food is done and light will go out. Unplug after food is cooked.

IMPORTANT POINTS

- **Before using first time,** wash steamer. (see below)
- **Slight odor or smoke** may be evident during initial use. This is normal with many heating appliances and will not recur. It does not effect safety of unit.
- **Polished or waxed surfaces:** Avoid placing unit on any surface or under any wall cabinet that can be marred by steam or water droplets.
- **Use clean water only** in inner water reservoir and heating well. Do not use wine, broth or other liquids. Do not add salt, pepper or other seasonings to water.
- **CAUTION:** The appliance and accumulated steam will be hot. Using hot pad, lift cover carefully to allow steam to escape safely. Hold cover over unit to let moisture drop into steamer. Use hot pads to lift basket or bowl.
- **Brush or wipe** heating well with white household vinegar after each use. See below for complete cleaning information.
- **Don't leave unattended** — cooking time is short.
- **A bit of water** may remain in the inner water reservoir even when heating well boils dry. This is normal.

HINTS

- Cooking times are estimates and are affected by size and temperature of food, desired degree of doneness, and the temperature of water used for steaming. Water amounts may be adjusted.
- If steamer has shut off and food is not to desired doneness, add cold water to inner water reservoir, replace food and cover. Unit will turn back on shortly and resume steaming. Note: Steaming times may be slightly different when cold water is added to a hot unit. The temperature of the water and degree of food doneness will affect steaming time.
- Accumulated steam allows foods to continue cooking slightly even after unit has shut off. To avoid overcooking, remove food.
- Altitude affects the temperature at which water boils and thus the cooking time. It's especially true at high altitudes where longer cooking times are necessary.
- Rice bowl may be used to store food in refrigerator. Do not use rice bowl or basket in oven, microwave oven or on range top.
- Smaller foods steam faster than larger ones; a single layer cooks faster than several layers. Foods of uniform size will cook more evenly; arrange in center of basket. Try not to block steam vents.

HOW TO CLEAN YOUR STEAMER/COOKER

CAUTION: Unplug: Never immerse heating base in water.

- **Rice Bowl, Steamer Basket and Cover:** As some foods may stain, we recommend cleaning the rice bowl and steamer basket with vegetable oil. Coat the bowl and basket with vegetable oil and wipe clean.Then wash the bowl, basket and cover in hot, soapy water, rinse and dry. Or wash on top rack of dishwasher. Prolonged dishwasher use may fade printing. Do not use abrasive cleansers.
- **Heating Base:** Scrub heating well with white household vinegar after each use. This will prevent calcium or other mineral deposits from collecting. If mineral deposits are allowed to accumulate, a "tea kettle whistle" will result and, in extreme cases, unit could turn off before food is cooked.
- If a heavy mineral deposit has collected, pour 2 tablespoons of liquid Dip-It 2® into the heating well. Allow to stand about 15 minutes. Brush and rinse thoroughly.
- Wash both reservoirs with soapy water, rinse and dry. A small brush is handy when washing base.

GUIDE TO STEAMING TIMES

The amount of water poured into the inner water reservoir determines the steaming time. This chart provides an estimate of the steaming times according to various amounts of water. It's a handy guide when adapting your own recipes to the steamer.

WATER IN RESERVOIR	APPROX. TIME (IN MINUTES)
1/4 cup (minimum fill)	6–7
1/2 cup	10–12
3/4 cup	16–17
1 cup	19–22
1 1/4 cups	24–26
1 1/2 cups	26–30
2 cups	38–39
2 1/2 cups	43–44
3 cups (maximum fill)	45–50

* Times are based on adding cold water to cold unit. If water is added to a hot unit, times will be slightly different.

REMINDER

The Rival Steamer is automatic. Timing begins when the unit is plugged in. When adapting recipes, timing should not be compared to other methods of steaming where timing begins after the water has come to a boil.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q: ***Why should only water be used in the inner water reservoir?***

A: Water in the inner reservoir flows into the heating well. Any liquid other than clean water will cause burning of residues and may clog heating well.

Q: ***Do I need to cover the rice bowl when steaming rice or other dishes?***

A: No, not unless specifically indicated in the recipe. For example, breads or puddings may need to be covered with aluminum foil before adding the steamer cover.

Q: ***When steaming rice, why do I put water in both the reservoir and the rice bowl?***

A: Testing has shown that this method makes fluffy, tender rice in the least amount of time.

Q: ***What if the food isn't as done as I prefer when the steamer shuts off?***

A: This may occur due to variations in the size and freshness of food, temperature of the food and water, and even altitude.

To steam longer, carefully lift steamer basket or rice bowl and pour water into the inner reservoir. Replace food, cover and continue to steam. (1/4 cup water adds 4 to 5 minutes.) This method also is useful if you need to stir the dish or add additional ingredients.

HOW TO STEAM/COOK VEGETABLES

HINTS

- Use steamer basket for fresh or frozen vegetables. Exception: If a sauce or liquid is to be kept on the vegetables, use rice bowl.
- Thoroughly clean the vegetables. Cut off stem; peel if desired. Cut or chop. Smaller pieces steam faster than larger ones.

FROZEN VEGETABLES

- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.
- Temperature of frozen food will affect cooking time. Adjust water volume and cooking time as desired.

FROZEN VEGETABLES COOKING CHART

Unless otherwise noted, times given are based on 1 package (16 ounces) frozen vegetables.

VARIETY	CUPS OF WATER	APPROX. TIME (IN MINUTES)
Artichoke Hearts	1	19–22
Asparagus		
Cut	1	19–22
Spears	1	19–22
Beans		
Green or Wax	1 1/4	24–26
Cut Lima	1 1/4	24–26
Broccoli		
Cut	1	19–22
Spears	1	19–22
Brussels Sprouts	1	19–22
Carrots, sliced (24 oz. pkg)	1 1/4	24–26
Cauliflower	1	19–22
Corn		
Cut, kernel	1/2	10–12
On the Cob	1 1/4	24–26
Mixed Vegetables	1	19–22
Peas	3/4	16–17
Spinach	1	19–22
Squash	1	19–22

FRESH VEGETABLES COOKING CHART

VARIETY	QUANTITY	CUPS OF WATER	APPROX. TIME (IN MINUTES)
Artichokes	4 whole, tops trimmed	2 1/2	43–44
Asparagus Spears	1 lb.	3/4	16–17
Beans			
Green or Wax	1 lb.		
Cut	1 lb.	1	19–22
Whole	1 lb.	1 1/4	24–26
Beets, whole with 1-inch tops	1 lb.	1 3/4	36–37
Broccoli Spears	1 lb.	1 1/4	24–26
Brussels Sprouts	3/4 lb.	1 1/4	24–26
Cabbage			
Cut into 6 wedges	1 medium head	1 3/4	36–37
Cauliflower	1 small head		
Whole	approx. 1 lb.	1 1/4	24–26
Florets		1	19–22
Corn			
Cut	3/4 lb.	1/2	10–12
On Cob	3–5 ears	3/4	16–17
Greens	1/2 lb.	1/2	10–12
Mushrooms	1 lb.	1/3	8–9
Onions	1/2 lb., thinly sliced	2/3	14–16
Peas	1 lb.. shelled	3/4	16–17
Peppers	4 whole (not stuffed)	3/4	16–17
Potatoes			
New	1 1/2 to 2 lbs.	1 3/4	36–37
Red or White	3 to 6 whole, small	2 1/2	43–44
Sweet	3 to 6 whole, small	2 1/2	43–44
Squash			
Summer Zucchini, Yellow	Sliced	2/3	14–16
Winter Acorn Butternut	Halved	1 1/4	24–26

HOW TO STEAM RICE

Step 1: Put both rice and water in rice bowl.
Step 2: Pour specified amount of water in inner water reservoir (see chart).
Step 3: Cover and steam.

- There are many types of rice. Follow specific directions for the variety used.
- For firmer rice, slightly decrease water in both rice bowl and inner water reservoir; for softer rice, slightly increase water in both areas.
- Rice may be seasoned with salt, pepper or butter before or after cooking.
- To vary the flavor of the rice, use other liquids in place of water in rice bowl. Use the same amount of liquid as water indicated in chart. Suggestions include broth, consomme or wine. Remember: Use only clean water in the inner water reservoir.

RICE COOKING CHART

VARIETY	CUPS OF RICE	CUPS OF WATER	WATER RESERVOIR (CUPS OF WATER)	APPROX. TIME (IN MINUTES)
Long Grain	1	1	1½	26–30
	2	2	2	38–39
	3	3	2½	43–44
Converted	1	1¼	1¾	36–37
	2	2½	2	38–39
	3	3½	2¼	40–42
Brown, Parbroiled	1	1½	3	45–50
Brown, Regular	½	1	3	45–50
Wild Rice	½	1	3	45–50
	1	2	3	45–50
Packaged Rice Mixes	Mix	¾ cup less than package	Enough to double the cooking time calls for stated on package	
Quick Cooking	1½	1	½	10–12

HOW TO STEAM AND COOK FISH AND SEAFOOD

HINTS

- Place fish in the steamer basket. If fish or seafood is to be poached or cooked in sauce, use rice bowl.

- Season fish as desired. Add lemon wedges and herbs before steaming. Add butter or margarine after steaming.
- Fish is done when it flakes easily with a fork and is opaque in color.
- Frozen fish may be steamed without defrosting, except for fillets which need to be defrosted and separated before steaming. Extend steaming time when preparing frozen fish.

FISH AND SEAFOOD COOKING CHART

VARIETY	QUANTITY	CUPS OF WATER	APPROX. TIME (IN MINUTES)	SUGGESTIONS
Clams Cherrystone Small Littlenecks (Steamers)	1 lb., fresh in the shell	½	10–12	Steam just until open.
Crab King Crab Claws (Cooked meat in the shell) Soft-shell	½ lb. 8 to 12	1 ⅓	19–22 8–9	Steam just until hot. Steam just until red.
Fish Whole Dressed Fillet Steak	½ to ¾ lb. ½ to ¾ lb. 1 lb. 1-inch thick	½ ½ ½ 1	10–12 10–12 10–12 19–22	Cook until fish flakes. easily with fork.
Lobster Whole, Live Split Tails	 2 to 4	 1 to 1¼ lb. 1 to 1¼ lbs. ¾	 1 1 16–17	 19-22 19-22 Steam just until red.
Mussels	1 lb., fresh in the shell	¾	16–17	Steam just until open.
Oysters	3 lbs., fresh in the shell	1¼	24–26	Steam just until open.
Scallops Bay Sea	 1 lb., shucked 1 lb., shucked	 ¾ 1	 16–17 19–22	Steam just until hot and tender
Shrimp Medium Large or Jumbo	 1 lb. in the shell 1 lb. in the shell	 ½ ¾	 10–12 16–17	 Steam just until pink.

RIVAL

4450

Arrocera automática y al vapor

Manual del Propietario

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

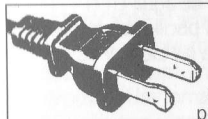
Siempre se deben tomar precauciones básicas al usar artefactos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar la olla.
2. No toque las superficies calientes. Use tomaollas para quitar la tapa o mover los recipientes calientes.
3. Para protegerse contra electrochoques, no sumerja el cordón, el enchufe o la base en agua o cualquier otro líquido.
4. Es necesario mantenerse pendiente cuando use esta olla cerca de los niños o la usen ellos.
5. Desconecte la olla del tomacorriente cuando no la esté usando. Desenchúfela antes de colocar o quitar piezas, y deje que se enfríe antes de limpiarla.
6. No use la olla con el cordón o enchufe dañado o si ésta no funciona bien o ha sufrido desperfectos de cualquier tipo. Lleve la olla al establecimiento de servicio autorizado más cercano para que la revisen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar condiciones peligrosas.
8. No la use a la intemperie.
9. No deje el cordón colgando del borde de la mesa o mostrador, ni que toque las superficies calientes.
10. No coloque la olla sobre o cerca del quemador de gas o eléctrico, o en un horno caliente.
11. Un artefacto que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes debe ser movido con sumo cuidado.
12. Para desconectar, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente en la pared.
13. Use la olla solamente para lo que fue diseñada.
14. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar quemarse con el vapor, y deje gotear el agua a la olla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Se provee un cordón eléctrico corto para prevenir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cordón más largo. Se puede usar un cordón de extensión, con cuidado; sin embargo, **la capacidad eléctrica marcada debe ser al menos igual a aquella de la olla para cocer a vapor.** El cordón de extensión no debe colgar del mostrador o de la mesa donde pueda ser arrastrado por los niños, o donde alguien pueda tropezarse.

- Este artefacto es para **USO DOMESTICO SOLAMENTE.** No contiene piezas reparables por el usuario. Para reparaciones, diríjase a un técnico competente.



ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto electrodoméstico tiene en enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una caraterís-tica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si no entra totalmente en el tomacorriente, de vuelta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricsta compentente. No trate de burlar esta caraterística de seguridad.

CONOZCA SU OLLA PARA COCER A VAPOR

TAPA CÓNCAVA ALTA
Proporciona un cierre bien ajustado, pero al mismo tiempo permite colocar bastantes alimentos hasta 3-1/2" de alto.

CANASTILLO PARA COCER AL VAPOR
Un recipiente bajo con ranuras que permiten el escurrimiento del agua. Usarlo para cocer al vapor verduras, pescado, mariscos u otros guisos sin salsa. De forma oval, acepta alimentos difíciles de acomodar.

DEPÓSITO EXTERNO PARA AGUA
El líquido que se escurre de los alimentos cocinados se junta aquí. Debido a que esta área no se calienta, las partículas de alimentos y los líquidos no se queman.

TAZÓN PARA ARROZ
Recipiente profundo se usa para cocer arroz (capacidad para 8 tazas) u otros guisos que tengan salsa o se preparen con líquido.

DEPÓSITO INTERNO DE AGUA Y POCILLO CALENTADOR
El agua se calienta y convierte en vapor, el cual circula alrededor de los alimentos. La cantidad de agua utilizada determina el tiempo de cocción.

POCILLO CALENTADOR

LUZ INDICADORA
Brilla cuando la olla está funcionando. Se apaga para indicar que la comida está cocida. Si la unidad se apaga pero sigue enchufada al tomacorriente, la luz indicadora y la olla al vapor se seguirán encendiendo y apagando. Desenchufar después de cocinar.

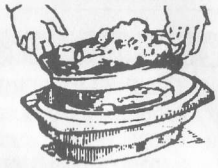
PARA USAR

1

Vierta la cantidad especificada de agua en el depósito interno, cubriendo el pocillo calentador. Para la cantidad requerida, vea las tablas y las recetas.

CANASTILLO PARA COCER AL VAPOR

2

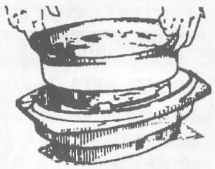


Coloque las verduras, pescado u otros alimentos sin salsa o líquido en el canastillo.

OR

TAZÓN PARA ARROZ

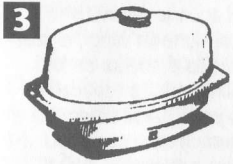
2



Coloque el arroz, u otros alimentos sin salsa o líquido en el tazón.

NOTA: El canastillo para cocer al vapor y el tazón para arroz no se pueden usar simultáneamente.

3



Tape. Enchufe a un tomacorriente de 120V CA en la pared. Cuando el agua hierve hasta consumirse toda, la comida está lista y la luz debe apagarse. Desenchufe después que la comida esté cocida.

PUNTOS IMPORTANTES

- **Antes de usar por primera vez,** lave la olla. (vea más abajo)
- Durante el uso inicial de este artefacto, se **sentirá un ligero olor y/o humo.** Esto normalmente sucede con muchos artefactos electrodomésticos y no volverá a ocurrir después de unas pocas veces de uso. Esto no afecta la seguridad de la olla.
- **Superficies pulidas o enceradas:** Evite colocar la olla sobre una superficie, o debajo de cualquier gabinete mural, que se puede manchar con el vapor o las gotas de agua.

- **Use agua limpia solamente** en el depósito interno y pocillo calentador. No use vino, caldo u otros líquidos. No añada sal, pimienta u otros condimentos al agua.
- **ATENCIÓN:** El artefacto y el vapor acumulado están calientes. Levante la tapa cuidadosamente con un tomaolla para dejar escapar el vapor sin peligro. Sostenga la tapa encima de la olla para que la humedad gotee de vuelta al depósito. Use tomaollas para levantar el canastillo o el tazón.
- **Limpie con vinagre blanco de uso doméstico el pocillo calentador usando un cepillo o paño después de cada uso. Para la información de limpieza, vea más abajo.**
- **No deje la olla desatendida** — el tiempo de cocción es corto.
- **Puede quedar un poco de agua** en el depósito interno incluso después que el pocillo calentador hierve hasta consumir toda el agua. Esto es normal.

CONSEJOS

- Los tiempos de cocción son estimados y están afectados por el tamaño y la temperatura del alimento, el grado de cocción deseado y la temperatura del agua usada para cocer al vapor. Las cantidades de agua se pueden ajustar.
- Si la olla se ha apagado y la comida no está cocida como se desea, añada agua fría al depósito interno, vuelva a colocar la comida y tape la olla. La unidad se encenderá en breve y reanudará la cocción al vapor. Nota: Los tiempos de cocción al vapor pueden ser ligeramente diferentes cuando se añade agua fría a una olla caliente. La temperatura del agua y el grado de cocción afectará el tiempo de cocción al vapor.
- El vapor acumulado permite que los alimentos continúen cocinándose ligeramente incluso después que la olla se ha apagado. Para evitar recocer la comida, sacarla de la olla.
- La altitud afecta la temperatura a la cual hierve el agua y por lo tanto el tiempo de cocción. Es especialmente cierto a grandes altitudes donde son necesarios tiempos de cocción más largos.
- El tazón para arroz se puede usar para guardar comida en el refrigerador. No use ni el tazón ni el canastillo en el horno, horno de microondas o encima de la hornilla de la cocina.
- Los alimentos más pequeños se cocinan más rápido al vapor que los de mayor tamaño; una sola capa se cocina más rápido que varias capas. Los alimentos de tamaño uniforme se cocinan más uniformemente; colocarlos en el centro del canastillo. No bloquee los agujeros de ventilación de vapor.

PARA LIMPIAR ATENCION: DESENCHUFE LA OLLA. NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA.

- **Olla para arroz, cesta para cocción al vapor y tapa:** Puesto que algunas comidas manchan, recomendamos limpiar la olla para arroz y la cesta para cocción al vapor con aceite vegetal. Cubra la olla y la cesta con aceite vegetal y pase un paño limpio. Luego lave la olla, la cesta y la tapa en agua caliente jabonosa, enjuáguelas y séquelas. O bien lávelas en la rejilla superior del lavaplatos. El uso prolongado del lavaplatos. El uso prolongado del lavaplatos puede desvanecer el estampado. No use limpiadores abrasivos.
- **Base calentadora:** Friegue el pocillo calentador con vinagre blanco de uso doméstico después de cada uso. Con ello se impedirá la formación de depósitos de calcio u otro mineral. Estos depósitos acumulados crearán un "pito de tetera" y, en casos extremos, la olla se apagará antes de que la comida esté cocida.
- Si se junta un depósito grueso de mineral, vierta 2 cucharadas de Dip-It 2® líquido en el pocillo calentador. Deje reposar por unos 15 minutos. Cepille y enjuague bien.
- Lave los dos depósitos con agua jabonosa, enjuague y seque. Un cepillo pequeño es muy cómodo para lavar la base.

GUÍA PARA LOS TIEMPO DE COCCIÓN AL VAPOR

La cantidad de agua vertida al depósito interno determina el tiempo de cocción al vapor. Esta tabla proporciona un cálculo estimativo de los tiempos de cocción al vapor de acuerdo a diferentes cantidades de agua. Es una guía muy útil para cuando adapte sus propias recetas a la olla para cocer al vapor.

AGUA EN EL DEPÓSITO	TIEMPO APROXIMADO*
1/4 taza (nivel mínimo)	6–7
1/2 taza	10–12
3/4 taza	16–17
1 taza	19–22
1 1/4 tazas	24–26
1 1/2 tazas	26–30
2 tazas	38–39
2 1/2 tazas	43–44
3 tazas (maximum fill)	45–50

* Los tiempos se basan en la incorporación de agua fría a una olla fría. Si se añade agua a una olla caliente, los tiempos serán ligeramente diferentes.

RECORDATORIO

La olla para cocer al vapor Rival es automática. El tiempo comienza cuando se enchufa la olla. Cuando adapte recetas, no compare el tiempo con otros métodos de cocer al vapor donde se empieza a contar el tiempo después que el agua suelta el hervor.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: *¿Por qué se debe usar solamente agua en el depósito interno?*
R: El agua del depósito interno fluye al pocillo calentador. Cualquier otro líquido excepto el agua causar la que madura de los residuos y puede obstru ir el pocillo.

P: *¿Tengo que tapar el tazón para arroz cuando cocino arroz u otros guisos al vapor?*
R: No, salvo en el caso que la receta lo especifique. Por ejemplo, los panes o budines pueden taparse con papel de aluminio antes de colocar la tapa de la olla.

P: *¿Cuando cocino arroz al vapor, por qué tengo que poner agua en el depósito y en el tazón para arroz?*
R: Los ensayos han mostrado que este método deja el arroz tierno y esponjoso en menos tiempo.

P: *¿Qué sucede si la comida no está cocida como lo prefiero cuando la olla se apaga?*
R: Esto puede ocurrir debido a las variaciones en el tamaño y frescura de los alimentos, temperatura de los alimentos y agua, e incluso de la altitud. Para cocer al vapor por más tiempo, levante cuidadosamente el canastillo o el tazón para arroz y vierta agua al depósito interno. Vuelva a colocar los alimentos, tape y siga cociendo al vapor. (1/4 taza de agua añade 4 a 5 minutos.) Este método también es útil si tiene que revolver el guiso o añadir otros ingredientes.

VERDURAS

CONSEJOS

- Use el canastillo para cocer al vapor verduras frescas o congeladas. Excepción: Si se debe retener en las verduras una salsa o líquido, use el tazón para arroz.
- Limpie bien las verduras. Corte los tallos; pele si lo desea. Corte o pique. Los trozos pequeños se cocinan al vapor más rápido que los de mayor tamaño.
- Si está preparando más verduras (frescas o congeladas) que la cantidad que se lista, aumente la cantidad de agua en 1/4 de taza para prolongar el tiempo de cocción.

VERDURAS CONGELADAS

- No descongele las verduras congeladas antes de cocer al vapor.
- La temperatura de un alimento congelado afecta el tiempo de cocción. Ajuste el volumen de agua y el tiempo de cocción según lo desee.

CONGELADAS

Salvo indicacíon contraria, los tiempos dados se basan en 1 paquette (16 onzas) de verduras congeladas.

VARIEDAD	TAZAS DE AGUA	TIEMPO APROX. EN MINUTOS
Corazones de alcachofas	1	19–22
Espárragos		
Cortados	1	19–22
Puntas	1	19–22
Frijoles		
Verde o cera, rajados	1 1/4	24–26
Lima	1 1/4	24–26
Brécol		
Cortados	1	19–22
Puntas	1	19–22
Coles de Bruselas	1	19–22
Zanahorias cortados (pqte. 24 onzas)	1 1/4	24–26
Coliflor	1	19–22
Maíz		
Desgranado	1/2	10–12
En mazorca	1 1/4	24–26
Verduras surtidas	1	19–22
Arvejas	3/4	16–17
Espinacas	1	19–22
Calabaza	1	19–22

VERDURAS FRESCAS

VARIEDAD	CANTIDAD	TAZAS DE AGUA	TIEMPO APROX. (EN MINUTOS)
Alcachofas	4 enteras, puntas cortados	2 1/2	43–44
Puntas de edpárragos	1 lb.	3/4	16–17
Frijoles			
Verdes o cero	1 lb.		
Rajados	1 lb.	1	19–22
Enteros	1 lb.	1 1/4	24–26
Betarragas	1 lb., enteras con puntas 1 pulgada	1 3/4	36–37
Puntas de brécol	1 lb.	1 1/4	24–26
Coles de Bruselas	3/4 lb.	1 1/4	24–26
Col	1 cabeza mediana trozada en 6 pedazos	1 3/4	36–37
Coliflor			
Entera	1 cabeza pequeña	1 1/4	24–26
Flores	aprox. 1 lb.	1	19–22
Maíz			
Desgranado	3/4 lb.	1/2	10–12
En mazorca	3–5 mazorcas	3/4	16–17
Verduras	1/2 lb.	1/2	10–12
Champiñones	1 lb.	1/3	8–9
Cebollas	1/2 lb., finamente rebanadas	2/3	14–16
Arvejas	1 lb., desgranadas	3/4	16–17
Pimientos	4 enteros (no rellenos)	3/4	16–17
Papas			
Nuevas	1 1/2 to 2 lbs.	1 3/4	36–37
Rojas o blancas	3 to 6 enteras, pequeñas	2 1/2	43–44
Camotes	3 to 6 enteras, pequeñas	2 1/2	43–44
Calabaza			
Verano	Rebanado	2/3	14–16
Calabacín amarillo			
Invierno	En mitades	1 1/4	24–26
Butternut bellota			

ARROZ

ARROZ

Paso 1: Ponga el arroz y el agua en el tazón.
Paso 2: Vierta la cantidad especificada de agua en el depósito interno (vea la tabla).
Paso 3: Tape y cocine al vapor.

- Existen muchas clases de arroz. Siga las indicaciones específicas para la variedad que esté usando.
- Para arroz más firme, disminuya un poco el agua en el tazón y en el depósito interno; para arroz más blando, aumente un poco el agua en las dos áreas.
- El arroz se puede sazonar con sal, pimienta o mantequilla antes o después de cocido.
- Para variar el sabor del arroz, use otros líquidos en lugar del agua en el tazón. Use la misma cantidad de líquido que el agua indicada en la tabla. Las sugerencias incluyen caldo, consomé o vino. Recuerde: Use solamente agua limpia en el depósito interno.

ARROZ

VARIEDAD	TAZAS DE ARROZ	TAZAS DE AGUA	DEPOSITO DE AGUA (TAZAS DE AGUA)	TEIMPO APROX. (EN MINUTOS)
Grande largo	1 2 3	1 2 3	1½ 2 2½	26–30 38–39 43–44
Convertido	1 2 3	1¼ 2½ 3½	1¾ 2 2¼	36–37 38–39 40–42
Marrón, percocido	1	1½	3	45–50
Marrón, regular	½	1	3	45–50
Arroz silvestre	½ 1	1 2	3 3	45–50 45–50
Mezclas de arroz envasado	Mezcla	¾ taza menos que lo indicado en el paquette	Suficiente para duplicar. El tiempo de cocción indicado en el paquette	
Cocción rápida	1½	1	½	10–12

PESCADO Y MARISCOS

CONSEJOS

- Colocar el pescado en el canastillo para cocer al vapor. Si el pescado o el marisco va a ser escalfado o cocinado en salsa, usar el tazón para arroz.
- Condimentar el pescado al gusto. Añadir tajadas de limón y hierbas antes de cocer al vapor. Añadir la mantequilla o margarina después de cocido.
- El pescado está cocido cuando se separa fácilmente con un tenedor y tiene un color opaco.
- El pescado congelado se puede cocer al vapor sin descongelar, excepto en el caso de filetes que necesitan ser descongelados y separados antes de cocer al vapor. Prolongar el tiempo de cocción al vapor cuando se prepare pescado congelado.

VARIEDAD	CANTIDAD	TAZAS DE AGUA	TIEMPO APROX. (EN MINUTOS)	SUGERENCIAS
Almejas				
Cherrystone o pequeñas (para cocer al vapor)	1 lb., frescas en la concha	½	10–12	Cocer al vapor justo hasta que se abran.
Jaiba				
Tenazas de centollas (carne cocida en la caparazón	½ lb.	1	19–22	Cocer al vapor justo hasta que estén calientes
Caparazón blanda	8 to 12	⅓	8–9	Cocer al vapor justo hasta que estén rojas.
Pescado				
Entero	½ to ¾ lb.	½	10–12	Cocer hasta que el pescado se separe fácilmente con el tenedor.
Aliñado	½ to ¾ lb.	½	10–12	
Filete	1 lb.	½	10–12	
Bistec	1-ipul. grosor	1	19–22	
Langosta				
Entera, viva	1 to 1¼ lb.	1	19–22	Cocer al vapor justo hastas que estén rojas.
Partida	1 to 1¼ lbs.	1	19–22	
Colas	2 to 4	¾	16–17	
Mejillones	1 lb., frescos en la concha	¾	16–17	Cocer al vapor justo hasta que se abran.
Ostras	3 lbs.,frescos en la concha	1¼	24–26	Cocer al vapor justo hasta que estén rosados
Veneras				Cocer al vapor jsuto que estén calientes y tiernas.
Bahía	1 lb., sin concha	¾	16–17	
Oceano	1 lb., sin concha	1	19–22	
Camarones				
Medianos in the shell	1 lb. en la concha	½	10–12	Cocer al vapor jsuto hasta que estén rosados
Grandes o gigantes	1 lb. en la concha	¾	16–17	

GARANTIA LIMITADA DE UN AÑO

The Rival Company garantiza que este producto carece de defectos en el material o fabricación por un (1) año a partir de la fecha de compra original. En caso de tener una reclamación durante el período de garantía, proceda de la siguiente manera:
1) En el lapso de los primeros 45 días desde la fecha de compra, el producto defectuoso debe devolverse al lugar original de compra para su reemplazo (con comprobante de compra).
2) En el lapso de los primeros 12 meses a partir de la fecha de compra, Rival reparará o reemplazará (gratis) el producto defectuoso si se envía con flete pagado por anticipado durante ese período a un centro de servicio autorizado. Para obtener servicio bajo garantía, diríjase a nuestro DEPARTAMENTO DE ATENCION AL CLIENTE entre las 8:00 y las 16:30 horas, (región central de EE.UU.) de lunes a viernes. (Para expeditar el servicio, tenga el número de modelo y la boleta de compra a la mano).

En EE.UU. llame al: 1-800-557-4825 y en Canadá llame al: 1-800-561-6478

O, puede escribir a Service Division de Rival, 217 East 16th Sedalia, MO 65301. Para solicitar servicio bajo garantía, se requiere el comprobante de compra - GUARDE SU BOLETA DE COMPRA. Esta garantía se otorga solamente al comprador original y no ampara el uso comercial, maltrato o daño al producto (no resultante de defecto o avería) mientras está en poder del usuario. The Rival Company rechaza toda responsabilidad por pérdidas emergentes, indirectas o comerciales causadas por el uso de este producto. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de las pérdidas emergentes, indirectas o comerciales, por lo tanto estas exclusiones pueden no afectarlo a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos los cuales varían de un estado a otro.

©1999, The Rival Company
Kansas City, MO 64131

Impresso en la China

4450/428-643
YY PGM-001-4450